TABLE DES MATIÈRES

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI DU BLENDER/MIXEUR	
Consignes de sécurité importantes	6
Alimentation	
Mise au rebut des déchets d'équipements électriques	8
PIÈCES ET FONCTIONS	8
ASSEMBLAGE DU BLENDER/MIXEUR	
Installation du blender/mixeur	9
FONCTIONNEMENT DU BLENDER/MIXEUR	
Utilisation du blender/mixeur	10
Utilisation de la fonction Aliments chauds	
Utilisation de la fonction Glace pilée	
Utilisation de la fonction Impulsion	
Utilisation du bouchon doseur (récipient) et fonction « Soft Start »	
Guide de sélection des vitesses	14
CONSEILS POUR OBTENIR DES RÉSULTATS OPTIMAUX	
Petites astuces	15
Comment	15
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	
Nettoyage du blender/mixeur	16
DÉPANNAGE	
Le blender/mixeur ne fonctionne pas alors qu'une vitesse a été sélection	nnée 17
Le blender/mixeur s'arrête pendant qu'il mixe	17
GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE	
Garantie du blender/mixeur KitchenAid	18
Service après-vente	

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI DU BLENDER/MIXEUR

Votre sécurité est très importante, au même titre que celle d'autrui.

Plusieurs messages de sécurité importants apparaissent dans ce manuel ainsi que sur votre appareil. Lisez-les attentivement et respectez-les systématiquement.



Ce symbole est synonyme d'avertissement.

Ces mots signifient ce qui suit :

Il attire votre attention sur les risques potentiels susceptibles de provoquer des blessures mortelles ou graves à l'utilisateur ou d'autres personnes présentes. Tous les messages de sécurité sont imprimés en regard du symbole d'avertissement ou après les mots « DANGER » ou « AVERTISSEMENT ».





Vous risquez d'être mortellement ou gravement blessé si vous ne respectez pas <u>immédiatement</u> les instructions.

Vous risquez d'être mortellement ou gravement blessé si vous ne respectez pas scrupuleusement les instructions.

Tous les messages de sécurité vous indiquent en quoi consiste le danger potentiel, comment réduire le risque de blessures et ce qui peut arriver si vous ne respectez pas les instructions.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, les consignes de sécurité élémentaires doivent être respectées, et notamment les suivantes :

- **I.** Lisez toutes les instructions.
- 2. Pour éviter les risques d'électrocution, ne posez pas le socle de l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- 3. Les enfants de huit ans et plus ainsi que les personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, peuvent utiliser l'appareil sous surveillance ou seuls s'ils ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Ils ne doivent pas se charger du nettoyage ou de l'entretien de l'appareil sans surveillance étroite.
- **4.** Débranchez l'appareil quand vous ne l'utilisez pas, avant de le monter ou de le démonter et avant de le nettoyer.
- 5. Évitez tout contact avec les pièces mobiles.
- **6.** N'utilisez pas le blender/mixeur si le cordon d'alimentation électrique ou la fiche sont endommagés, si l'appareil a présenté un défaut de fonctionnement ou qu'il est tombé ou a été endommagé de quelque façon que ce soit. Renvoyez l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour le faire examiner ou réparer, ou effectuer un réglage électrique ou mécanique.

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI DU BLENDER/MIXEUR

- 7. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- **8.** Ne laissez pas le cordon pendre du bord de la table ou du plan de travail.
- 9. Gardez les mains et les ustensiles en dehors du récipient lorsque le blender/mixeur est sous tension pour éviter les risques de blessures graves et d'endommagement de l'appareil. N'utilisez une spatule que si le blender/mixeur n'est pas sous tension.
- 10. Les lames sont très coupantes. Manipulez-les avec précaution.
- II. Faites toujours fonctionner le blender/mixeur en ayant placé le couvercle correctement au préalable.
- **12.** L'emploi d'accessoires non recommandés par le fabricant peut constituer un risque de blessure.
- 13. Faites toujours fonctionner le blender/mixeur en ayant placé le couvercle correctement au préalable. Utilisez toujours la fonction Aliments chauds lorsque vous mixez des aliments chauds.
- **14.** Un indicateur lumineux clignotant indique que le blender/ mixeur est prêt à être utilisé. Évitez tout contact avec les lames ou d'autres pièces mobiles.
- 15. Ce produit est destiné à un usage strictement domestique.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Alimentation



Risque d'électrocution

Branchez l'appareil à une prise reliée à la terre.

Ne démontez pas la prise de terre.

N'utilisez pas d'adaptateur.

N'utilisez pas de rallonge électrique.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner des blessures mortelles, un incendie ou une électrocution. Puissance: 615 W

Tension : 220-240 V Fréquence : 50/60 Hz

REMARQUE: si vous ne parvenez pas à placer la fiche dans la prise de courant, contactez un électricien qualifié. Ne modifiez jamais la fiche. N'utilisez pas d'adaptateur.

N'utilisez pas de rallonge électrique. Si le cordon d'alimentation est trop court, faites installer une prise de courant près de l'appareil par un électricien ou un technicien qualifié.

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI DU BLENDER/MIXEUR

Mise au rebut des déchets d'équipements électriques

Mise au rebut de l'emballage

L'emballage est 100 % recyclable, il comporte ainsi le symbole suivant : . Les différentes parties de l'emballage doivent être éliminées de façon responsable et dans le respect le plus strict des normes relatives à l'élimination des déchets en vigueur dans le pays d'utilisation.

Mise au rebut du produit

- Cet appareil porte le symbole de recyclage conformément à la directive européenne 2002/96/CE concernant les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE, ou WEEE en anglais).
- Par une mise au rebut correcte de l'appareil, vous contribuerez à éviter tout préjudice à l'environnement et à la santé humaine.

- Le symbole présent sur l'appareil ou dans la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques.

Pour obtenir de plus amples détails au sujet du traitement, de la récupération et du recyclage de cet appareil, veuillez vous adresser au bureau compétent de votre commune, à la société de collecte des déchets ou directement à votre revendeur.

PIÈCES ET FONCTIONS

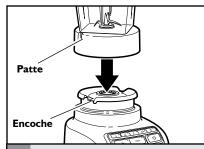


ASSEMBLAGE DU BLENDER/MIXEUR

Installation du blender/mixeur

Avant la première utilisation

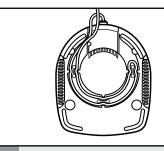
Avant d'utiliser votre blender/mixeur pour la première fois, essuyez le socle avec un chiffon imbibé d'eau chaude et de savon. Essuyez ensuite l'appareil lui-même avec un chiffon humide. Séchez-le au moyen d'un chiffon doux. Lavez le récipient, le couvercle et le bouchon doseur dans une eau chaude savonneuse (voir la section « Entretien et nettoyage ».) Rincez les pièces et séchez-les.



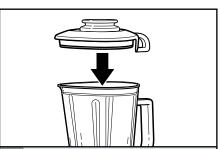
Alignez les pattes du récipient avec les encoches du socle. La poignée peut se trouver à droite ou à gauche du socle du blender/mixeur.



Faites pivoter le récipient dans le sens des aiguilles d'une montre (environ 1/8ème de tour), jusqu'à ce qu'il s'enclenche.



Ajustez la longueur du cordon électrique du blender/mixeur.



4 Fixez correctement le couvercle au récipient, en vous assurant que la poignée du couvercle s'aligne avec celle du récipient, comme illustré.

REMARQUE: s'il est correctement positionné, le récipient doit reposer entièrement sur le socle du blender/mixeur. Si ce n'est pas le cas, répétez les étapes 1 et 2.

A AVERTISSEMENT



Risque d'électrocution

Branchez l'appareil à une prise reliée à la terre.

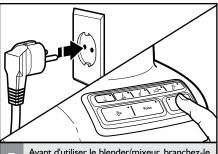
Ne démontez pas la prise de terre.

N'utilisez pas d'adaptateur.

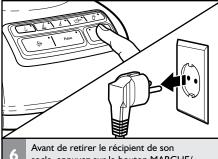
N'utilisez pas de rallonge électrique.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner des blessures mortelles, un incendie ou une électrocution.

INSTALLATION DU BLENDER/MIXEUR



Avant d'utiliser le blender/mixeur, branchez-le à une prise reliée à la terre, puis appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT (()). Le voyant lumineux situé à droite du bouton clignote lorsque l'appareil est prêt à être utilisé.



Avant de retirer le récipient de son socle, appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT (()) jusqu'à ce que le voyant lumineux arrête de clignoter. Débranchez ensuite la prise de l'appareil.

FONCTIONNEMENT DU BLENDER/MIXEUR

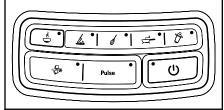
Utilisation du blender/mixeur

Avant l'utilisation

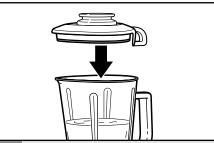
Tant que le voyant lumineux du blender/ mixeur ou l'indicateur de mode IMPULSION est allumé :

- N'approchez pas les mains des lames.
- Ne retirez pas le couvercle du récipient.

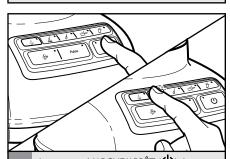
Avant d'utiliser le blender/mixeur, assurezvous que le récipient est correctement placé sur le socle de l'appareil.



Le blender/mixeur dispose de quatre fonctions : COUPER (, , MIXER (,) , RÉDUIRE EN PURÉE (, , et LIQUÉFIER (,) . II propose également trois fonctions spéciales : ALIMENTS CHAUDS (, ,) , GLACE PILÉE (,) et IMPULSION (,) , pulse) .



Mettez vos ingrédients dans le récipient et refermez correctement le couvercle en appuyant bien sur tout le pourtour du récipient.



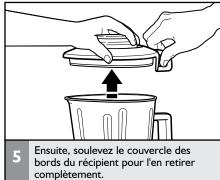
Appuyez sur MARCHE/ARRÊT ((L)). Le voyant lumineux situé à droite du bouton clignote lorsque l'appareil est prêt à être utilisé. Appuyez ensuite sur le bouton souhaité pour obtenir un mixage continu à cette vitesse. L'indicateur lumineux blanc situé près de la vitesse sélectionnée reste allumé. Vous pouvez changer de vitesse sans arrêter le blender/mixeur, en appuyant sur un autre bouton de vitesse.



de retirer le récipient.

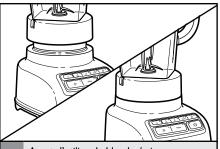
REMARQUE: afin de démarrer le blender/ mixeur, appuyez sur le bouton MARCHE/ ARRÊT ((b)) (l'indicateur LED clignote) et sélectionnez la vitesse souhaitée.



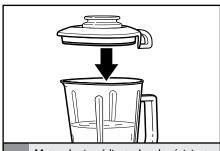


Utilisation de la fonction Aliments chauds

IMPORTANT : si vous mixez des liquides ou des aliments chauds, comme par exemple des soupes ou des sauces, vérifiez que le couvercle est correctement fixé et n'utilisez que la fonction ALIMENTS CHAUDS ().



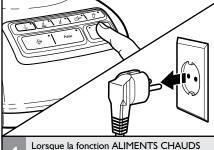
Avant d'utiliser le blender/mixeur, assurezvous que le récipient est correctement placé sur le socle de l'appareil.



Mettez les ingrédients dans le récipient et fixez fermement le couvercle, en vous assurant que la poignée du couvercle s'aligne avec celle du récipient, comme illustré.



Appuyez sur MARCHE/ARRÊT () et ensuite sur le bouton ALIMENTS CHAUDS (). L'indicateur lumineux situé au-dessus du bouton Aliments chauds s'allume. La fonction Aliments chauds démarre à vitesse réduite et augmente progressivement jusqu'à 90 secondes afin d'éviter les éclaboussures de liquides encore chauds.

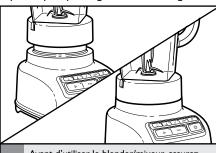


Lorsque la fonction ALIMENTS CHAUDS est terminée, le blender/mixeur s'arrête.

Appuyez sur MARCHE/ARRÊT ((1)) pour éteindre l'appareil. Débranchez le blender/mixeur avant de retirer le récipient.

Utilisation de la fonction Glace pilée

Votre blender/mixeur propose un mode GLACE PILÉE (🕬). Lorsqu'il est sélectionné, le blender/mixeur se met automatiquement en route pendant 30 secondes à certains intervalles de temps et à la vitesse optimale pour piler la glace ou d'autres ingrédients.



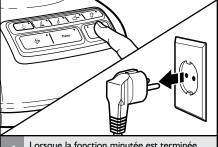
Avant d'utiliser le blender/mixeur, assurezvous que le récipient est correctement placé sur le socle de l'appareil.



Mettez les ingrédients dans le récipient et fixez fermement le couvercle.
Pour les glaçons, remplissez à mi-hauteur.



Appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT (()), puis sélectionnez GLACE PILÉE (🐉). La fonction GLACE PILÉE est minutée.

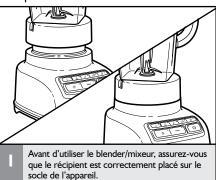


Lorsque la fonction minutée est terminée, le blender/mixeur s'arrête. Appuyez sur MARCHE/ARRÊT ((1)) pour éteindre l'appareil. Débranchez le blender/mixeur avant de retirer le récipient.

CONSEIL: vous pouvez piler une quantité équivalente à un demi bac à glaçons ou 6 à 7 glaçons moyens à la fois. Remuez de temps en temps au moyen d'une spatule après avoir éteint le blender/mixeur. La fonction GLACE PILÉE (&*) a été optimisée pour piler et casser la glace en morceaux sans ajouter d'ingrédient liquide.

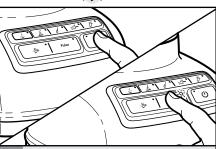
Utilisation de la fonction Impulsion

Votre blender/mixeur dispose d'un mode IMPULSION ($^{\text{Pulse}}$) qui offre une fonction « Impulsion à toutes les vitesses ».

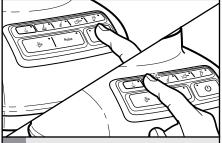




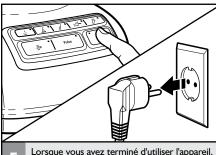
REMARQUE: le mode IMPULSION ne fonctionne pas avec les fonctions ALIMENTS CHAUDS (♣) ou GLACE PILÉE (♣).



Appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT ((1)), puis sélectionnez IMPULSION (Pulse). Les voyants lumineux situés au dessus des boutons de vitesse clignotent pour indiquer que les quatre fonctions sont en mode IMPULSION (Pulse).



Appuyez et maintenez la pression sur un bouton de vitesse pendant la durée souhaitée. Les boutons de fonction et les indicateurs du mode IMPULSION restent allumés lors de l'impulsion. Le mélange s'arrête lorsque vous relâchez le bouton Impulsion et l'indicateur du mode arrête de clignoter. Pour donner une nouvelle impulsion en changeant de vitesse, sélectionnez un bouton de vitesse et appuyez simplement en maintenant la pression sur le bouton sélectionné.



Lorsque vous avez terminé d'utiliser l'appareil, appuyez sur MARCHE/ARRÊT ((1)) pour l'éteindre. Débranchez le blender/mixeur avant de retirer le récipient.

Utilisation du bouchon doseur (récipient) et fonction « Soft Start »

- Le bouchon doseur du couvercle du récipient peut être utilisé pour doser et ajouter des ingrédients. Retirez le bouchon et ajoutez des ingrédients pendant les fonctions COUPER ou MIXER. À des vitesses supérieures, ou si le récipient est plein, ou bien s'il contient des ingrédients brûlants, arrêtez toujours le blender/mixeur avant d'ajouter les ingrédients.
- IMPORTANT: si vous mixez des liquides ou des aliments chauds, vérifiez que le couvercle est correctement fixé et n'utilisez que la fonction ALIMENTS CHAUDS ().
- La fonction « Soft Start » lance automatiquement le blender/mixeur à une vitesse réduite pour attirer les ingrédients vers les lames ; ensuite, elle atteint rapidement la vitesse sélectionnée pour une performance optimale. La fonction « Soft Start » ne fonctionne que lorsqu'une fonction a été sélectionnée. Elle ne fonctionne pas avec les modes IMPULSION (Pulse) ou GLACE PILÉE (👺).

Guide de sélection des vitesses

Vitesse	Ingrédient			
ALIMENTS CHAUDS	Soupe Sauces chaudes (jus de viande, sauce béchamel) Boissons chaudes			
<u>L.</u> COUPER	Fruits coupés en petits morceaux Légumes hachés	Salade de viande pour garnir des sandwiches	Pesto Sauces de type mayonnaise Fruits froids ou coulis de légumes	Crumble émietté sucré Crumble émietté salé
M ÉLANGER	Jus de fruits à base de concentré surgelé Vinaigrette	Sauce à base de jus de viande	Pâte à crêpes Pâte à gaufres	Pâte onctueuse à la ricotta ou au fromage blanc
∰ MIXER	Gruau d'avoine	Compote de fruits/ Nourriture pour bébé Viande hachée/Viande hachée pour bébé Purée de légumes/ Purée de légumes pour bébé		
₿ LiQUÉFIER	Boisson glacée mixée Boisson à base de yaourt glacé Boisson aux fruits (liquide) Boisson glacée à base de lait Boisson glacée à base de sorbet	Gélatine à ajouter à des préparations Gâteau au fromage Mousse	Fromage råpé à pâte dure	
.∜# GLACE PILÉE	Glace pilée	Fruits frais coupés en morceaux Légumes frais coupés en morceaux	Fruits congelés coupés en morceaux (dégeler suffisamment pour pouvoir les séparer avec la pointe d'un couteau)	
Pulse IMPULSION	Fruits coupés en petits morceaux Légumes hachés	Salade de viande pour garnir des sandwiches	Crumble émietté sucré Crumble émietté salé	

CONSEILS POUR OBTENIR DES RÉSULTATS OPTIMAUX

Petites astuces

- S'il y a de la glace dans les boissons que vous préparez, utilisez la fonction GLACE PILÉE ((%)) et terminez avec LIQUÉFIER ((%)) afin d'obtenir un mélange plus onctueux.
- La glace qui sort directement du congélateur se pile plus facilement que la glace à moitié fondue.
- Les petits glaçons se brisent ou sont pilés plus rapidement que les gros.
- Lorsque vous mixez beaucoup d'ingrédients, commencez par la fonction COUPER (<a>\(\(\) \)) de façon à bien mélanger les ingrédients. Ensuite, accélérez jusqu'à la vitesse souhaitée.
- Si nécessaire, enlevez le bouchon doseur au centre du couvercle pour ajouter des liquides ou des glaçons pendant que l'appareil fonctionne en vitesse COUPER (,) ou MIXER (,).
- Éteignez le blender/mixeur avant d'utiliser des ustensiles dans le récipient. Utilisez une spatule en caoutchouc pour mélanger les ingrédients. Assurez-vous que l'appareil ne fonctionne pas. N'utilisez jamais d'ustensiles, ni même une spatule, dans le récipient du blender/mixeur quand l'appareil est allumé.

Comment...

Dissoudre de la gélatine : versez de l'eau bouillante dans le blender/mixeur, ajoutez la gélatine. Mélangez en mode ALIMENTS CHAUDS () pendant environ 10 à 30 secondes, jusqu'à ce que la gélatine soit dissoute. Ajoutez les autres ingrédients.

Émietter biscottes, biscuits ou pain: brisez les biscottes, les biscuits ou le pain en morceaux d'environ 4 cm. Placez-les dans le récipient. Couvrez et mixez en activant le mode IMPULSION (Pulse) à quelques reprises, pendant à peu près 3 secondes à chaque fois, jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.

Obtenir des miettes plus fines pour des fonds de tarte ou des desserts: brisez les biscottes, les biscuits ou le pain en morceaux d'environ 4 cm et placez-les dans le récipient. Couvrez et mixez en activant le mode IMPULSION (Pulse) à quelques reprises, pendant 20 à 30 secondes, jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.

Couper des fruits et légumes en petits morceaux : mettez 475 ml de fruits ou de légumes en morceaux dans le récipient du blender/mixeur. Couvrez et mixez à la vitesse LIQUÉFIER (), en activant le mode IMPULSION (Pulse) à quelques reprises, pendant 2 à 3 secondes à chaque fois, jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.

Réduire des fruits en compote: mettez 475 ml de fruits en boîte ou cuits dans le récipient du blender/ mixeur. Ajoutez 2 à 4 cuillères à soupe (30 à 60 ml) de jus de fruit ou d'eau pour 240 ml de fruits. Couvrez et mixez en utilisant la fonction RÉDUIRE EN PURÉE (—) pendant 5 à 10 secondes.

Réduire des légumes en purée : mettez 475 ml de légumes en boîte ou cuits dans le récipient du blender/ mixeur. Ajoutez 2 à 4 cuillères à soupe

(30 ml à 60 ml) de bouillon, d'eau ou de lait par 240 ml de légumes. Couvrez et mixez en utilisant la fonction RÉDUIRE EN PURÉE () pendant 10 à 20 secondes.

Hacher de la viande : placez la viande tendre, préalablement cuite et coupée en dés, dans le récipient du blender/mixeur. Ajoutez 3 à 4 cuillères à soupe (45 ml à 60 ml) de bouillon, d'eau ou de lait par 240 ml de viande. Couvrez et mixez en utilisant la vitesse COUPER () pendant 10 secondes. Arrêtez le blender/mixeur et raclez les bords du récipient. Couvrez et mixez à l'aide de la fonction RÉDUIRE EN PURÉE () pendant encore 10 à 20 secondes.

Supprimer les grumeaux d'une sauce : si votre sauce devient grumeleuse, mettez-la dans le récipient du blender/mixeur. Couvrez et mixez à la vitesse MIXER (Ø) pendant 5 à 10 secondes, jusqu'à l'obtention d'une pâte onctueuse.

Ajouter de la farine à un liquide pour l'épaissir : placez la farine et le liquide dans le récipient du blender/mixeur. Couvrez et mixez à la vitesse MIXER (//) pendant 5 à 10 secondes, jusqu'à l'obtention d'une pâte onctueuse.

Préparer une sauce béchamel : mettez le lait, la farine, le beurre, le poivre et le sel dans le récipient du blender/mixeur. Couvrez et mixez à la vitesse MIXER (//) pendant 5 à 10 secondes, jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés. Versez le mélange dans la casserole et cuisez comme d'habitude.

Préparer des smoothies: Placez d'abord les ingrédients liquides et congelés dans le récipient. Ajoutez les autres ingrédients ensuite. Couvrez et mixer à la vitesse GLACE PILÉE (**) pendant 10 à 15 secondes. Passez ensuite à la vitesse LIQUÉFIER (**) pendant 10 à 15 secondes jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.

CONSEILS POUR OBTENIR DES RÉSULTATS OPTIMAUX

Confectionner une pâte à crêpes ou à gaufres à partir d'un mélange prêt à l'emploi : mettez le mélange prêt à l'emploi et les autres ingrédients dans le récipient du blender/mixeur. Couvrez et mixez le tout en utilisant la fonction MIXER (() pendant 10 à 20 secondes, jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés. Arrêtez le blender/mixeur et raclez les bords du récipient si nécessaire.

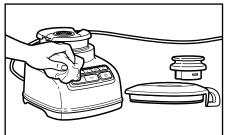
Râper du fromage: tout d'abord, coupez le fromage à peine sorti du réfrigérateur en dés d'1,5 cm de côté. Ensuite, mettez jusqu'à 120 ml de fromage dans le récipient du blender/mixeur. Couvrez et mixez en utilisant la fonction LIQUÉFIER () pendant 5 à 10 secondes. Pour les fromages à pâte très dure, comme le parmesan, laissez-les préalablement reposer à température ambiante, puis mixez en utilisant la fonction LIQUÉFIER () pendant 10 à 15 secondes.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nettoyage du blender/mixeur

Le blender/mixeur peut facilement être nettoyé, qu'il soit encore fixé sur son socle ou démonté.

- Nettoyez soigneusement le blender/mixeur après chaque utilisation.
- N'immergez pas le socle du blender/mixeur ou le cordon d'alimentation dans l'eau.
- N'utilisez pas de détergents corrosifs ou de tampons à récurer.



Pour nettoyer le socle du blender/ mixeur, le tableau de commande, le cordon, le couvercle et le bouchon doseur : débranchez le blender/mixeur avant de le nettoyer. Nettoyez le socle du blender/mixeur et le cordon avec un chiffon imbibé d'eau chaude puis séchez avec un chiffon doux.



5 à 10 secondes. Démontez le récipient

IMPORTANT le bouchon do: nettoyage optio

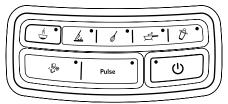
Pour nettoyer le récipient seul : Lavez le récipient au lave-vaisselle, en position retournée, ou lavez-le à la main à l'eau chaude savonneuse, rincez et essuvez. **IMPORTANT**: Lavez le couvercle et le bouchon doseur à la main pour un nettoyage optimal.

et rincer-le à l'eau chaude.

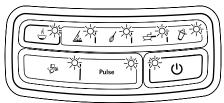
DÉPANNAGE

IMPORTANT : le blender/mixeur ne fonctionne que si vous appuyez d'abord sur le bouton MARCHE/ARRÊT ((1)).

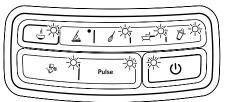
Le blender/mixeur ne fonctionne pas alors qu'une vitesse a été sélectionnée



Aucun voyant lumineux ne s'allume.



Tous les voyants lumineux clignotent en même temps.



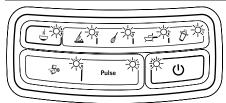
Les voyants lumineux clignotent tour à tour.

Vérifiez si le blender/mixeur est branché dans une prise reliée à la terre. Si oui, appuyez sur MARCHE/ARRÊT (()) et débranchez le blender/mixeur. Rebranchez-le dans la même prise et appuyez sur MARCHE/ARRÊT (()). Si le blender/mixeur ne fonctionne toujours pas, vérifiez le fusible ou le coupe-circuit du circuit électrique auquel est branché le blender/mixeur et assurez-vous que le circuit est fermé.

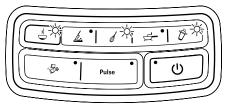
Si le blender/mixeur est branché mais que rien ne se passe en appuyant sur MARCHE/ARRÊT (()) et si tous les voyants lumineux clignotent en même temps, le rotor du moteur est peut-être verrouillé. Appuyez sur MARCHE/ARRÊT (()) et débranchez le blender/mixeur. Rebranchez-le, appuyez sur MARCHE/ARRÊT (()) puis sélectionnez la vitesse souhaitée.

Si le blender/mixeur est branché mais qu'il ne démarre pas et que les voyants lumineux clignotent tour à tour ; l'une des touches est peut-être bloquée. Appuyez sur MARCHE/ARRÊT (()) pour éteindre le blender/mixeur et débranchez l'appareil. Rebranchez le blender/mixeur et appuyez sur MARCHE/ARRÊT (()) pour le remettre en marche.

Le blender/mixeur s'arrête pendant qu'il mixe



Tous les voyants lumineux clignotent en même temps.



Tous les voyants lumineux clignotent tour à tour.

Le blender/mixeur est peut-être trop chargé. Si le blender/mixeur est trop chargé lorsque vous mixez des ingrédients lourds, il s'éteint automatiquement pour empêcher les risques de dégâts au niveau du moteur. Appuyez sur MARCHE/ARRÊT ((1)) pour redémarrer le blender/mixeur et débranchez le cordon d'alimentation. Retirez le récipient de son socle et répartissez le contenu en plus petites quantités. Le fait d'ajouter du liquide dans le récipient peut aussi réduire la charge du blender/mixeur.

Le blender/mixeur est peut-être endommagé. Dans ce cas, il s'arrête pour éviter tout dommage causé au moteur. Appuyez sur MARCHE/ARRÊT (()) pour redémarrer le blender/mixeur et débranchez le cordon d'alimentation. Retirez le récipient de son socle et, à l'aide d'un grattoir, libérez les lames en retirant le contenu situé au fond du récipient.

Si vous n'arrivez pas à résoudre le problème en suivant les étapes de cette section, contactez un centre de service agréé (consultez la section « Garantie et service après-vente »).

GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE

Garantie du blender/mixeur KitchenAid

Durée de la garantie :	KitchenAid prend en charge :	KitchenAid ne prend pas en charge :
Europe, Moyen-Orient et Afrique : Pour le modèle 5KSB I 585 : deux ans de garantie complète à compter de la date d'achat.	Le coût des pièces de rechange et de la main d'œuvre nécessaire à la réparation pour corriger les vices de matériaux et de fabrication. La maintenance doit être assurée par un Centre de service après-vente agréé par KitchenAid.	A. Les réparations dues à l'utilisation du blender/ mixeur pour tout autre usage que la préparation normale d'aliments dans le cadre d'un usage domestique. B. Les réparations suite à un accident, à une modification, ou à une utilisation inappropriée, excessive, ou non conforme aux normes électriques locales.

KITCHENAID N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR DES DOMMAGES INDIRECTS.

Service après-vente

Pour toute question, ou pour trouver le Centre de service après-vente KitchenAid agréé le plus proche, veuillez vous référer aux coordonnées indiquées ci-dessous.

REMARQUE : toutes les réparations doivent être prises en charge localement par un Centre de service après-vente KitchenAid agréé.

Pour la France, la Belgique et le G-D du Luxembourg

N° vert gratuit:

pour la France : composez le 0800 600 l 20 pour la Belgique : composez le 0800 93285

pour le Grand-Duché du Luxembourg : composez le 800 23122

Contact e-mail:

pour la France : rendez-vous sur www.KitchenAid.fr et cliquez sur le lien "Contactez-nous"

en bas de page

pour la Belgique et le G-D du Luxembourg : rendez-vous sur www.KitchenAid.be et cliquez sur le lien "Contactez-nous" en bas de page

Adresse courrier pour la France, la Belgique et le G-D du Luxembourg :

KitchenAid Europa, Inc.

Boîte Postale 19

B-2018 ANVERS (ANTWERPEN) 11

Belgique

Pour la Suisse :

Tél: 032 475 10 10 **Fax**: 032 475 10 19 **Adresse courrier**:

NOVISSA HAUSHALTGERÄTE AG

Bernstrasse 18 CH-2555 BRÜGG

www.KitchenAid.eu

© 2014. Tous droits réservés.

Les spécifications de l'appareil peuvent faire l'objet de modifications sans avis préalable.